

MODUL PEMBELAJARAN

TEKNIK LIPATAN SERBET

(NAPKIN FOLDING)

2019



PROGRAM STUDI PENDIDIKAN
TEKNIK BOGA

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2019



KATA PENGANTAR

Kurikulum pendidikan tinggi dirancang untuk memperkuat kompetensi mahasiswa dari sisi sikap, pengetahuan dan keterampilan secara utuh. Keutuhan tersebut menjadi dasar dalam perumusan kompetensi dasar tiap mata kuliah mencakup kompetensi dasar kelompok sikap, kompetensi dasar kelompok pengetahuan, dan kompetensi dasar kelompok keterampilan. Semua mata kuliah dirancang mengikuti rumusan tersebut.

Modul ini berisi materi pembelajaran yang membekali mahasiswa dengan pengetahuan, keterampilan dalam menyajikan pengetahuan yang dikuasai secara kongkrit dan abstrak, dan sikap sebagai makhluk yang mensyukuri anugerah alam semesta yang dikaruniakan kepadanya melalui pemanfaatan yang bertanggung jawab.

Modul ini menjabarkan usaha minimal yang harus dilakukan mahasiswa untuk mencapai kompetensi yang diharuskan. Sesuai dengan pendekatan yang digunakan dalam kurikulum, mahasiswa diberanikan untuk mencari dari sumber belajar lain yang tersedia dan terbentang luas di sekitarnya.

Semoga modul ini dapat digunakan dengan baik. Terima kasih.

Yogyakarta, Januari 2020

Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
PETA KEDUDUKAN MODUL	v
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Standar Kompetensi	1
B. Deskripsi	1
C. Waktu	2
D. Prasyarat	2
E. Petunjuk Penggunaan Modul	2
F. Tujuan Akhir	2
G. Cek Penugasan Standar Kompetensi	3
BAB II. PEMBELAJARAN	
A. Tujuan	5
B. Uraian Materi	5
C. Tugas	38
D. Tes	39
E. Lembar Kerja	41
BAB III. EVALUASI	
A. Tes Kognitif	43
B. Tes Psikomotorik	44
C. Penilaian Sikap	45
KUNCI JAWABAN	46
DAFTAR PUSTAKA	49

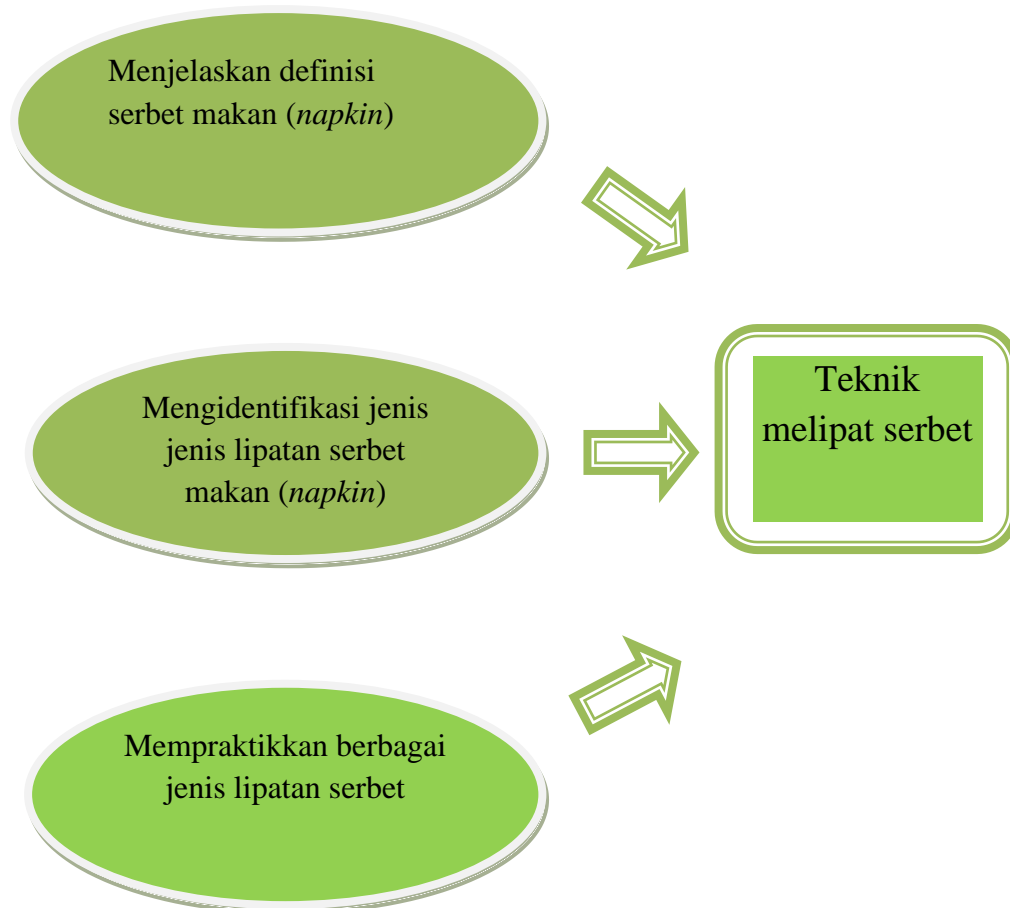
DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penugasan	3
Tabel 2. Penilaian Kognitif	43
Tabel 3. Penilaian Psikomotor	44
Tabel 4. Penilaian Sikap	45
Tabel 5. Rubrik Penskoran	46

DAFTAR GAMBAR

1) Gambar Lipatan The Pyramid	9
2) Gambar Lipatan The Arrow	12
3) Gambar Lipatan The Diamond	15
4) Gambar Lipatan The Cone	18
5) Gambar Lipatan The French	21
6) Gambar Lipatan The Rosebud	23
7) Gambar Lipatan The Sail	26
8) Gambar Lipatan The Slide	28
9) Gambar Lipatan The Crown	31
10) Gambar Lipatan The Standing Fan	35

PETA KEDUDUKAN MODUL



Daftar Bagan. 1 Peta Kedudukan Modul

BAB I

PENDAHULUAN

A. Standar Kompetensi

Pembelajaran modul *Food and Beverage Service and Product* ini akan mempelajari kompetensi yang telah ditetapkan dalam kurikulum. Menurut kamus bahasa Indonesia, pengertian kompetensi adalah: (1) kewenangan (kekuasaan) untuk menentukan (memutuskan sesuatu); (2) kemampuan menguasai gramatika suatu bahasa secara abstrak atau batiniah.

Berdasar penjabaran di atas, kompetensi merupakan sesuatu kemampuan yang dimiliki oleh individu untuk menentukan kebiasannya melalui pengetahuan, keterampilan, nilai dan sikap dasar yang dibuktikan dalam kebiasaan berfikir dan bertindak yang bersifat dinamis, berkembang dan dapat diraih setiap waktu dari hasil kebiasaan berfikir dan bertindak secara konsisten dan terus menerus.

B. Deskripsi

Bahan ajar ini berjudul Modul Pembelajaran Teknik Lipatan Serbet, yang merupakan alat atau sarana pembelajaran yang berisi tentang:

1. Materi, yaitu materi dalam kompetensi menganalisis lipatan serbet makan dan melakukan berbagai teknik lipatan serbet makan.
2. Metode, yaitu metode yang digunakan dalam pembelajaran bervariasi, melalui pendekatan *student center* yaitu, *integrated learning, individual learning, mastery learning, problem solving, experience based learning* yaitu mahasiswa sebagai pelaku pendidikan yang lebih aktif dan guru sebagai fasilitator/pembimbing. Konsep pembelajaran berbasis kompetensi yang berlandaskan pemikiran mahasiswa yaitu *constructivism, inquiry, questioning, learning community, modeling, reflection, authentic assessment*.

3. Batasan-batasan.

Penilaian, yaitu penilaian yang dilakukan untuk memantau proses, kemajuan, perbaikan hasil belajar, dan pencapaian akhir mahasiswa secara berkesinambungan. Penilaian berupa tes formatif yang berbentuk soal essay atau soal dengan jawaban singkat.

C. Waktu

Jumlah waktu atau alokasi waktu untuk menyelesaikan kompetensi ini adalah 1 kali tatap muka. Satu tatap muka diberikan waktu sebanyak 30 – 50 menit untuk menyelesaikan 10 lipatan serbet makan.

D. Prasyarat

Modul Pembelajaran Teknik Lipatan Serbet Makan ini merupakan bahan ajar dalam modul *Food and Beverage Service and Product*. Seluruh materi dalam bahan ajar ini merupakan materi dasar dalam berbagai cara teknik lipatan serbet. Untuk mempelajari modul ini, mahasiswa harus telah lulus materi sebelumnya yaitu, menjelaskan pengertian lipatan serbet, menjelaskan syarat serbet makan yang baik, mendeskripsikan kegunaan dari serbet dan melakukan berbagai teknik lipatan serbet makan.

E. Petunjuk Penggunaan Modul

Modul Pembelajaran Teknik Lipatan Serbet Makan dilengkapi dengan tulisan, gambar, tabel, maupun diagram. Mahasiswa diharapkan dapat mencermati setiap bagiannya. Bahan ajar ini berbentuk elektronik, yang terdiri dari beberapa bab yang isinya mengandung beberapa hal pendahuluan mengenai penulisan bahan ajar ini. Setiap bab akan diberi catatan pada *footer* mengenai bagian bukunya. Setiap bab dalam pembelajaran akan dilengkapi dengan *post test* untuk evaluasi.

F. Tujuan Akhir

Penulisan bahan ajar ini pada dasarnya merupakan upaya merancang materi pembelajaran untuk membantu mahasiswa agar dapat belajar mandiri,

efektif dan menyenangkan. Tujuan akhir ini merupakan pencapaian kompetensi sesuai persyaratan yang ditetapkan dunia usaha/industri. Setelah mempelajari bahan ajar ini, mahasiswa diharapkan mampu:

1. Mendeskripsikan pengertian teknik lipatan serbet makan sesuai dengan sumber belajar (bahan ajar).
2. Mengklasifikasikan jenis-jenis teknik lipatan serbet makan sesuai dengan sumber belajar.
3. Menganalisis jenis-jenis teknik lipatan makan serbet makan sesuai dengan sumber belajar.
4. Membuat atau mempraktikkan teknik lipatan serbet makan sesuai dengan penugasan dalam bahan ajar.

G. Cek Penugasan Standar Kompetensi

Cek Penugasan ini untuk mengetahui sejauh mana mahasiswa mengenal materi pada modul *Food Beverages Service and Product*. Berikut beberapa pertanyaan untuk cek penugasan.

Jawablah pertanyaan dibawah ini dengan memberi tanda cek list \surd pada kolom jawaban yang telah tersedia.

Tabel 1. Penugasan

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Apakah yang dimaksud dengan serbet makan ?		
2.	Dapatkah mendeskripsikan pengertian seni lipatan serbet makan ?		
3.	Bahan yang baik untuk serbet makan ?		
4.	Ukuran standar serbet makan ?		
5.	Fungsi dari serbet makan ?		
6.	Syarat serbet makan yang baik ?		
7.	Sudahkah mempraktikkan berbagai macam cara membuat lipatan serbet makan ?		

Untuk menguji keberhasilan pembelajaran dan mengetahui sejauh mana proses, kemajuan, perbaikan hasil belajar, dan pencapaian akhir kemampuan mahasiswa dalam menerapkan hasil pembelajaran secara berkesinambungan, uji kemampuan berupa pemberian tugas mandiri kepada mahasiswa berupa tugas individu maupun kelompok, tes formatif yang berbentuk soal essay atau soal dengan jawaban singkat dari materi yang diberikan dan dilengkapi dengan lembar kerja peserta didik (LK). Soal tugas berisikan suatu pemecahan permasalahan/kasus yang jelas akan tugas-tugasnya dan dikerjakan sesuai dengan indikator kinerja, kegiatan observasi mengenai fakta, menyusun indikator bukti belajar (*learning evidence indicator*), melakukan kajian materi pada kegiatan belajar, dan pelaksanaan bimbingan tutorial oleh dosen sesuai dengan kegiatan pembelajaran.

BAB II

PEMBELAJARAN

A. Tujuan

Setelah mempelajari modul *Food and Beverage Service and Product* pada materi *Table Set Up, Napkin Folding* dan *Table Service* mahasiswa diharapkan mampu:

1. memahami pengertian lipatan serbet makan,
2. mengklasifikasikan jenis-jenis lipatan serbet makan,
3. menganalisis jenis-jenis lipatan serbet makan, dan
4. membuat dan mempraktikkan teknik lipatan serbet makan.

B. Uraian Materi

1. Pengertian Serbet Makan dan Lipatan Serbet Makan

Serbet makan (*napkin*) merupakan kain berbentuk persegi panjang yang ada di atas meja dan berguna untuk menyeka mulut dan jari ketika makan. Serbet berukuran kecil dan diletakkan di meja dalam posisi terlipat. Sedangkan lipatan serbet makan (*napkin folding*) adalah suatu seni atau suatu cara melipat serbet makan menjadi berbagai macam bentuk yang indah dan menarik, sehingga mempercantik hiasan di atas meja makan dan menarik selera makan bagi yang melihatnya.

Sekarang ini serbet makan tersedia dalam berbagai ukuran dan disesuaikan dengan kebutuhan. Serbet makan berukuran besar biasanya digunakan untuk jenis menu yang bervariasi dan digunakan ketika acara formal. Serbet makan ukuran sedang digunakan untuk menu yang lebih simpel dan serbet makan dengan ukuran kecil digunakan untuk acara minum teh atau koktail.

2. Bahan dan Ukuran Serbet Makan

Serbet makan dapat dibuat dari kertas atau kain dengan bermacam-macam warna serta corak yang disesuaikan dengan taplak meja makan. Serbet makan sebaiknya menggunakan bahan dari damas atau bahan yang mudah dilipat. Serbet makan kertas dipergunakan untuk jamuan makan tidak resmi. Ukuran serbet biasanya adalah 45 x 45 cm atau 50 x 50 cm, baik untuk makan siang maupun makan malam. Sedangkan serbet untuk kelengkapan makan pagi atau menyajikan kue-kue disebut serbet jari. Ukuran serbet jari 35 x 35 cm atau 40 x 40 cm.

3. Fungsi Lipatan Serbet Makan

Adapun fungsi dari lipatan serbet makan antara lain:

- a) Menghias meja makan.

Serbet makan dibentuk dengan apik dan cantik dengan lipatan serbet makan. Selanjutnya, serbet makan ditempatkan di atas piring atau dekat peralatan makan lainnya di meja makan, sehingga meja makan tampak indah.

- b) Menutupi pangkuan ketika makan.

Saat tamu duduk di kursi, maka *waiter* akan mengambil *napkin* di atas meja dan kemudian membuka serbet makan serta meletakkan di atas pangkuan tamu untuk menutupi pangkuan tamu dari makanan yang mungkin terjatuh dan mengotori pangkuan tamu.

- c) Membersihkan mulut.

Serbet makan juga bisa dipakai oleh tamu untuk membersihkan mulut saat acara makan atau saat selesai makan.

- d) Sebagai bahasa isyarat.

Jika tamu meletakkan serbet makan di meja dengan dilipat, maka itu artinya tamu hendak pergi sebentar dan segera kembali lagi.

4. Syarat Serbet Makan yang Baik

Syarat-syarat serbet makan adalah :

- a) bahan mudah mengisap air,
- b) bahan mudah dibersihkan,
- c) selalu bersih dan licin, dan
- d) tidak boleh dikanji.

5. Tips Menghasilkan Lipatan Serbet Makan yang Baik dan Rapi

Tips menghasilkan lipatan serbet makan yang baik dan rapi adalah :

- a) Jangan membuat lipatan serbet makan dengan bentuk yang terlalu tinggi karena hal tersebut dapat menutupi wajah tamu lainnya.
- b) Jangan membuat terlalu banyak lipatan karena hal tersebut menyebabkan serbet makan akan mudah kotor sebelum digunakan.
- c) Gunakan serbet makan yang berukuran sedikit lebih besar (50 x 50 cm), karena mudah dilipat dan hasilnya akan lebih baik dan indah.
- d) Ukuran serbet makan harus benar dan simetris.
- e) Gunakan kain serbet berbahan kaku dan bertekstur halus supaya lipatan serbet makan dapat berdiri.

6. Faktor-faktor Pemilihan Serbet Makan

Beberapa faktor yang harus diperhatikan dalam memilih jenis serbet makan antara lain :

- a) Faktor Kebersihan (*Hygiene*)

Lipatan serbet makan dalam *table setting* difungsikan sebagai hiasan atau dekorasi. Namun, fungsi utama serbet makan adalah sebagai alat pembersih mulut dan pelindung baju dari serpihan makan atau tetesan saus yang tak sengaja terjatuh sehingga tidak mengotori baju maupun celana pada saat makan. Oleh karena itu, serbet makan harus nampak bersih dan tanpa ada bercak noda sedikitpun. Serbet makan sebaiknya dipilih dari jenis kain yang mudah dibersihkan. Jenis warna serbet juga perlu diperhatikan. Untuk memberikan kesan bersih, serbet banyak yang menggunakan warna putih. Meskipun demikian, warna tidak menjadi

batasan asalkan sesuai dengan tema tempat atau acara yang berlangsung di meja saji tersebut.

Kegiatan melipat serbet makan sebaiknya dilakukan di tempat yang kering dan bersih, agar lipatan serbet yang dihasilkan tidak kotor dan berantakan. Setelah selesai digunakan, serbet makan dicuci dan jangan dibiarkan noda mengeras. Noda yang mengeras akan susah untuk dibersihkan karena akan meninggalkan bekas.

b) Penampilan

Serbet makan menggunakan ukuran sisi yang sama atau berbentuk bujur sangkar yang sempurna. Bentuk bujur sangkar dipilih untuk menghindari kesan yang kurang rapi. Sisi luar dan sisi dalam serbet makan juga harus bisa dibedakan. Cara membedakan sisi luar dan sisi dalam serbet adalah sisi serbet yang memiliki jahitan merupakan bagian dalam dari serbet makan. Sebelum menggunakan serbet makan sebaiknya kain serbet dipilih yang bertekstur halus dan kaku supaya mudah untuk dibentuk dan disetrika. Hal ini sangat penting untuk diperhatikan agar lipatan serbet yang dihasilkan rapi dan sesuai dengan standar.




c) Waktu


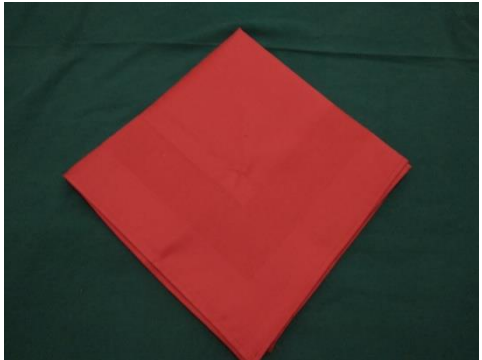
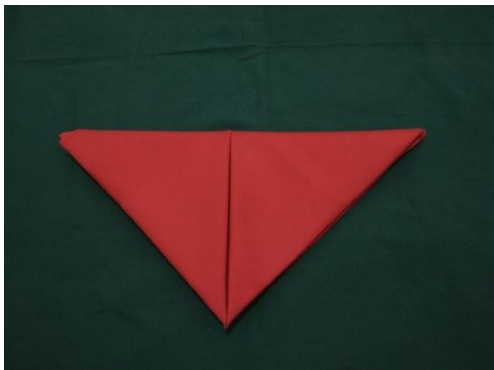
Jenis lipatan serbet makan sangat memberikan kesan yang berkelas pada meja saji. Tingkat kecepatan waktu dalam melipat serbet makan juga perlu diperhatikan. Pada saat restoran atau rumah makan dalam keadaan ramai atau padat pengunjung, jenis lipatan serbet sebaiknya dipilih yang memerlukan waktu singkat, supaya waktu kerja lebih efisien.


7. Macam-Macam Teknik Lipatan Serbet Makan

Cara membuat lipatan serbet makan dijelaskan pada bagian berikut ini.



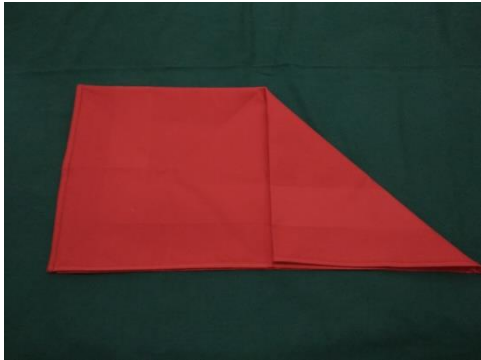
a) The Pyramid




Langkah	Prosedur
	<p>1. Bentangkan <i>napkin</i> secara terbalik.</p>
	<p>2. Lipat <i>napkin</i> secara diagonal.</p>
	<p>3. Lipat bagian kanan atas hingga bertemu bagian yang terbuka.</p>


Langkah	Prosedur
	<p>4. Ulangi langkah tadi pada bagian kiri atas, sehingga napkin membentuk seperti belah ketupat.</p>
	<p>5. Balik <i>napkin</i> sehingga bagian yang terlipat tadi menghadap ke bawah.</p>
	<p>6. Lipat atas <i>napkin</i> ke arah bawah sehingga membentuk segitiga terbalik.</p>

Langkah	Prosedur
	7. Tegakkan <i>napkin</i> hingga puncaknya merupakan sisi napkin yang terbuka.



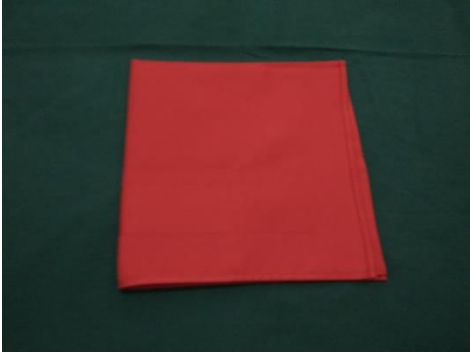
b) The Arrow




Langkah	Keterangan
	<p>1. Bentangkan <i>napkin</i> secara terbalik.</p>
	<p>2. Lipat <i>napkin</i> secara mendatar.</p>
	<p>3. Lipat ujung <i>napkin</i> bagian kanan atas ke arah bawah.</p>



Langkah	Keterangan
	<p>4. Ulangi langkah ini untuk ujung <i>napkin</i> bagian kiri atas.</p>
	<p>5. Lipat sisi terbuka <i>napkin</i> bagian kanan ke atas secara diagonal.</p>
	<p>6. Lakukan hal yang sama untuk sisi terbuka bagian kiri.</p>

Langkah	Keterangan
	7. Tarik bagian kiri dan kanan ke belakang secara bersamaan dengan perlahan.



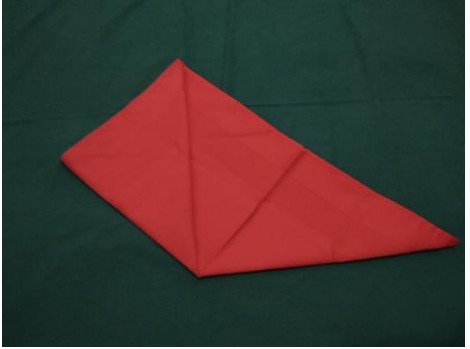
c) The Diamond


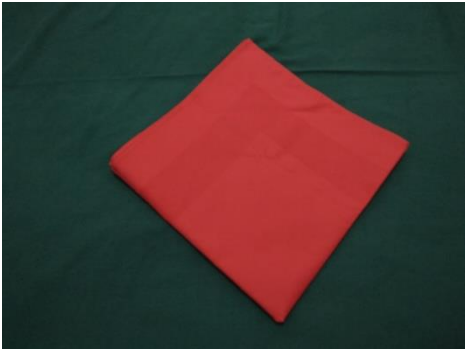
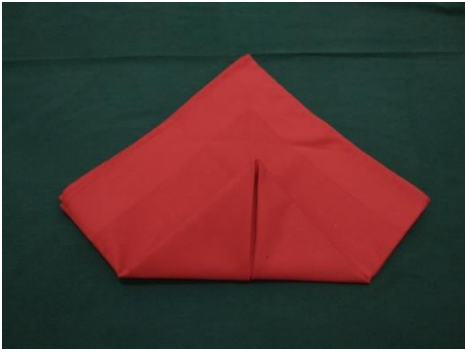
Langkah	Keterangan
	<p>1. Bentangkan <i>napkin</i> secara terbalik.</p>
	<p>2. Lipat <i>napkin</i> secara mendatar membentuk persegi panjang.</p>
	<p>3. Lipat kembali <i>napkin</i> ke arah kanan agar membentuk persegi.</p>



Langkah	Keterangan
	<p>4. Ambil salah satu sisi terbuka bagian kanan bawah dan lipat ke arah atas secara diagonal.</p>
	<p>5. Lipat satu lagi sisi bagian kanan secara diagonal. Akan tetapi jangan sampai garis diagonalnya sama seperti lipatan pertama, sehingga ada jarak antara garis <i>napkin</i> pertama dan kedua.</p>
	<p>6. Lakukan hal yang sama dan tetap perhatikan agar garis lipatan <i>napkin</i> ketiga tidak sama dengan garis lipatan <i>napkin</i> yang kedua.</p>

Langkah	Keterangan
	<p>7. Lipat kembali sisi <i>napkin</i> yang terakhir.</p>
	<p>8. Lipat ujung kiri dan kanan <i>napkin</i> ke arah bagian belakang agar membentuk kerucut. Tekan-tekan sedikit agar rapi.</p>



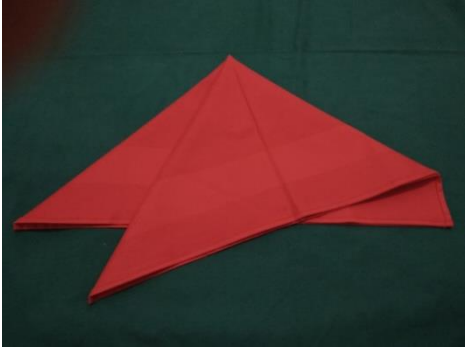
d) The Cone


Langkah	Keterangan
	<p>1. Bentangkan <i>napkin</i> secara terbalik</p>
	<p>2. Lipatlah <i>napkin</i> secara diagonal, dan posisikan <i>napkin</i> seperti segitiga sama sisi.</p>
	<p>3. Lipat ujung kiri <i>napkin</i> ke arah atas.</p>

Langkah	Keterangan
	<p>4. Ulangi langkah sebelumnya untuk ujung <i>napkin</i> bagian kanan.</p>
	<p>5. Balik sisi <i>napkin</i> bagian bawah ke atas</p>
	<p>6. Lipat ujung bawah <i>napkin</i> ke atas kira-kita $\frac{1}{3}$ bagian dari panjang <i>napkin</i>, tekan <i>napkin</i> atau gunakan setrika agar rapi</p>



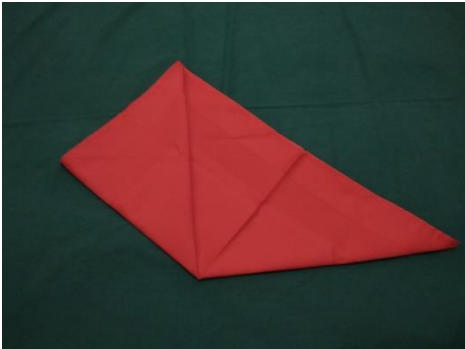
Langkah	Keterangan
	<p>7. Lipat ujung kiri <i>napkin</i> ke bagian belakang secara perlahan</p>
	<p>8. Ulangi langkah yang sama untuk <i>napkin</i> bagian kanan secara perlahan</p>


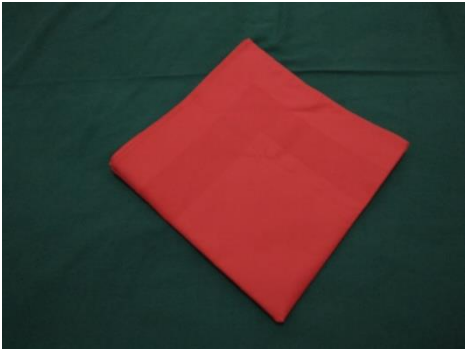
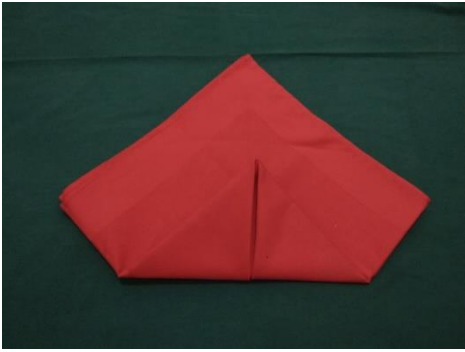
e) The French




Langkah	Keterangan
	<p>1. Letakkan napkin di depan Anda secara terbalik.</p>
	<p>2. Lipat napkin secara diagonal.</p>
	<p>3. Ambil ujung napkin bagian atas dan lipat ke sisi kanan. Perhatikan garis lipatan agar tidak sampai ke ujung sisi terbuka napkin.</p>

Langkah	Keterangan
	4. Ambil ujung kanan <i>napkin</i> kemudian lipat menyerong ke arah tengah.




f) The Rosebud

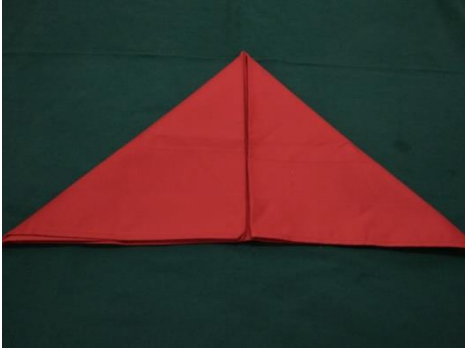

Langkah	Keterangan
	<p>1. Bentangkan <i>napkin</i> secara terbalik.</p>
	<p>2. Lipat <i>napkin</i> secara diagonal dan posisikan bagian terbuka <i>napkin</i> hingga mengarah ke atas.</p>
	<p>3. Lipat ujung kiri <i>napkin</i> ke arah atas dengan garis tengah sebagai garis lipatannya.</p>

Langkah	Keterangan
	<p>4. Ulangi langkah yang sama untuk sisi <i>napkin</i> bagian kanan sehingga <i>napkin</i> membentuk belah ketupat.</p>
	<p>5. Balik sisi <i>napkin</i> sehingga bagian yang terbuka menghadap ke bawah.</p>
	<p>6. Lipat bagian bawah <i>napkin</i> yang sudah dibalik tadi dengan garis lipatan kira-kira $\frac{1}{3}$ dari panjang <i>napkin</i>.</p>




Langkah	Keterangan
	<p>7. Balik kembali <i>napkin</i> sehingga sisi terbukanya berada di atas.</p>
	<p>8. Gulung kedua sisi <i>napkin</i> dan satukan di salah satu kantung yang terbentuk dari lipatan <i>napkin</i> tersebut.</p>
	<p>9. Tegakkan <i>napkin</i> dan rapikan.</p>




g) The Sail




Langkah	Keterangan
	<p>1. Letakkan <i>napkin</i> secara terbalik.</p>
	<p>2. Lipat <i>napkin</i> secara mendatar membentuk persegi panjang.</p>
	<p>3. Lipat ujung kanan atas ke arah bawah secara diagonal.</p>

Langkah	Keterangan
	<p>4. Lakukan hal yang sama dengan ujung <i>napkin</i> kiri atas sehingga membentuk segitiga.</p>
	<p>5. Tegakkan <i>napkin</i> dengan cara membalik terlebih dahulu sisi <i>napkin</i> kemudian rapikan.</p>




h) The Slide

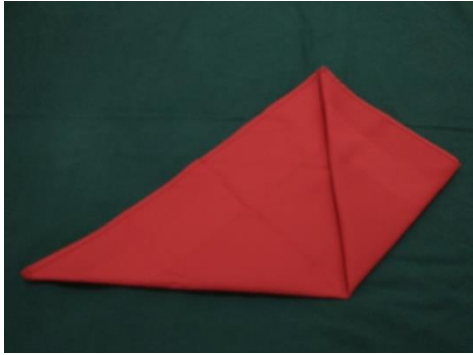
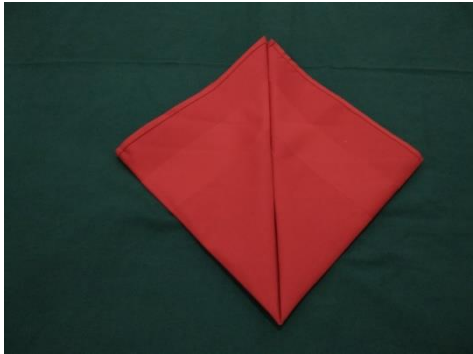

Langkah	Keterangan
	<p>1. Bentangkan <i>napkin</i> secara terbalik.</p>
	<p>2. Lipat <i>napkin</i> secara mendatar.</p>
	<p>3. Lipat lagi <i>napkin</i> sehingga <i>napkin</i> sekarang membentuk bujur sangkar.</p>




Langkah	Keterangan
	<p>4. Posisikan ujung <i>napkin</i> yang terbuka di atas.</p>
	<p>5. Lipat ujung <i>napkin</i> bagian atas secara horizontal ke arah bawah, sehingga <i>napkin</i> sekarang membentuk segitiga terbalik.</p>
	<p>6. Ambil salah satu ujung terbuka dari <i>napkin</i> dan lipat ke atas. Perhatikan garis lipatan agar tidak sampai ke ujung. Cukup kira-kira 4/5 bagian dari panjang <i>napkin</i>.</p>


Langkah	Keterangan
	<p>7. Balik sisi <i>napkin</i> secara perlahan.</p>
	<p>8. Setelah itu lipat <i>napkin</i> ke arah kanan secara vertikal.</p>
	<p>9. Tekan <i>napkin</i> sehingga napkin menjadi lebih kaku dan tegakkan <i>napkin</i> dengan garis lipatan sebagai puncaknya.</p>

i) The Crown




Langkah	Keterangan
	<p>1. Bentangkan <i>napkin</i> secara terbalik.</p>
	<p>2. Lipat <i>napkin</i> secara diagonal hingga membentuk segitiga siku-siku.</p>
	<p>3. Arahkan puncak segitiga <i>napkin</i> ke atas sehingga bagian terbukanya menghadap ke atas.</p>




Langkah	Keterangan
	<p>4. Lipat ujung kanan segitiga <i>napkin</i> ke atas secara diagonal.</p>
	<p>5. Ulangi langkah sebelumnya untuk <i>napkin</i> bagian kiri.</p>
	<p>6. Lalu balik sisi <i>napkin</i> sehingga sisi yang terdapat lipatan berada di bawah.</p>

Langkah	Keterangan
	<p>7. Ambil ujung <i>napkin</i> bagian bawah lalu lipat ke atas dengan batas lipatan 1/3 bagian dari panjang <i>napkin</i>.</p>
	<p>8. Ambil ujung lipatan dari segitiga <i>napkin</i> yang terbentuk kemudian lipat ke bawah sampai ujung lipatannya menyentuh bagian bawah dari <i>napkin</i>.</p>
	<p>9. Gulung <i>napkin</i> lalu satukan masing-masing ujungnya dengan memasukkan salah satu ujungnya ke kantung yang terbentuk dari ujung yang lain dari <i>napkin</i> tersebut.</p>

Langkah	Keterangan
	<p>10. Tegakkan <i>napkin</i> lalu secara perlahan buka sisi napkin yang merupakan hasil dari lipatan sebelumnya dan rapikan.</p>

j) The Standing Fan

Langkah	Keterangan
	<p>1. Bentangkan <i>napkin</i> dengan posisi bagian dalam berada di atas.</p>
	<p>2. Lipat <i>napkin</i> secara mendatar dengan posisi ujung yang terbuka menghadap Anda.</p>
	<p>3. Lipatlah <i>napkin</i> seperti membuat origami kipas dari kertas mulai dari ujung <i>napkin</i> bagian kanan, sisakan sekitar 4 cm dibagian ujung kiri.</p>

Langkah	Keterangan
	<p>4. Lipatlah sampai ujung <i>napkin</i> sebelah kiri.</p>
	<p>5. Lipat <i>napkin</i> secara vertikal dengan garis lipatan berada diluar.</p>
	<p>6. Ambil ujung <i>napkin</i> yang disisakan tadi lalu lipat secara diagonal dan masukkan ke dalam lipatan kipas.</p>

Langkah	Keterangan
	7. Perlahan bukalah kipas <i>napkin</i> .

3. Tugas

TUGAS KELOMPOK



Gambar 1. Contoh aplikasi lipatan serbet

Buatlah tabel yang berisikan jenis lipatan serbet selain yang ada didalam materi di atas beserta gambar dan berikan keterangan langkah-langkahnya!

4. Tes Formatif

Jawablah soal dibawah ini dengan jelas dan tepat pada lembar jawaban yang telah disediakan. Jawaban diperbolehkan menggunakan bahasa Anda sendiri. Waktu mengerjakan 2 x 45 menit.

- 1) Jelaskanlah definisi dari seni melipat serbet!
- 2) Jelaskanlah bahan dan ukuran serbet!
- 3) Sebutkan dan jelaskan fungsi dari serbet!
- 4) Sebutkan syarat serbet yang baik!
- 5) Sebutkan dan jelaskan syarat menghasilkan lipatan serbet yang baik!
- 6) Jelaskan proses pembuatan lipatan serbet piramida!
- 7) Jelaskan proses pembuatan lipatan serbet The Sail!
- 8) Jelaskan proses pembuatan lipatan serbet The Diamond!
- 9) Jelaskan proses pembuatan lipatan serbet The Crown!
- 10) Jelaskan proses pembuatan lipatan serbet The Standing Fan!

Kembangkan Potensimu! :

1. Bagi mahasiswa satu kelas dalam kelompok kecil berisi 4 – 5 orang
2. Nama kelompok berdasarkan kata-kata dari istilah tata hidang
3. Setiap kelompok membuat 4 – 5 video tutorial pembuatan lipatan serbet boleh mengambil referensi atau sumber dari buku dan internet.
4. Proses pembuatan video tutorial pembuatan lipatan serbet diperbolehkan menggunakan properti tambahan agar lebih menarik.
5. Proses pembuatan video wajib menggunakan Bahasa Indonesia yang baku.
6. Setiap anggota kelompok wajib memberikan satu tutorial video pembuatan lipatan serbet.
7. Video dikumpulkan dalam satu folder dengan nama folder sesuai ketentuan nomor 2.

“SELAMAT BEKERJA“

6. Lembar Kerja Peserta Didik

✓ Untuk lembar kerja kelompok, berikut lembar kerjanya

Kelompok : Nama Anggota : 1. 2. 3. 4. Kelas : Mata Kuliah : Dosen :	Nilai :										
Melakukan Observasi Mengenai : <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">RUANG LINGKUP OBSERVASI</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">HASIL OBSERVASI</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">A. IDENTITAS HOTEL</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">B. STRUKTUR RESTORAN</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">C. RUANG RESTORAN</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">D. JENIS LIPATAN SERBET</td> <td></td> </tr> </table>	RUANG LINGKUP OBSERVASI	HASIL OBSERVASI	A. IDENTITAS HOTEL		B. STRUKTUR RESTORAN		C. RUANG RESTORAN		D. JENIS LIPATAN SERBET		Paraf Dosen :
RUANG LINGKUP OBSERVASI	HASIL OBSERVASI										
A. IDENTITAS HOTEL											
B. STRUKTUR RESTORAN											
C. RUANG RESTORAN											
D. JENIS LIPATAN SERBET											

Nama :	Nilai :
No. Urut absen :	
NIM :	Paraf Dosen :
Mata Kuliah :	
Dosen :	
Test :	
Formatif/UTS/UAS	

BAB III EVALUASI

A. Tes Kognitif

Penilaian pengetahuan dilakukan dengan metode penilaian tes tulis. Tes bertulis dilakukan dengan cara menjawab pertanyaan essay. Tes tertulis dilakukan dengan mengerjakan soal-soal pada tes formatif.

Tabel 2. Penilaian Kognitif

Indikator Pencapaian	Aspek					Total Skor
	Ingatan C1	Pemahaman C2	Aplikasi C3	Analisis C4	Skor	
Mendeskripsikan Pengertian teknik lipatan serbet makan (<i>napkin folding</i>)		1,2		8	10+10 +10	30
Mengklasifikasikan jenis-jenis teknik lipatan serbet makan (<i>napkin folding</i>)	3,4,5,6,7				10+10 +10+10 +10	50
Menalisis jeni-jenis teknik lipatan serbet makan (<i>napkin folding</i>)		10		9	10+10	20
Jumlah Skor						100

Nilai yang diperoleh adalah. $N = \frac{\text{Jumlah skor yang diperoleh} \times 100}{\text{Jumlah skor minimal}}$

Keterangan :
Setiap butir soal bernilai 10 poin

B. Tes Psikomotor

Penilaian keterampilan dilakukan dengan metode tes kinerja, yaitu mahasiswa diminta untuk membuat kliping, laporan/jurnal dengan topik yang terbatas dan terstruktur serta membuat rancangan kemudian melaksanakan kegiatan observasi restoran, menunjukkan perabot restoran, merancang menu, membuat lipatan serbet, dan menata meja makan. Teknik penilaian tes kinerja dilakukan dengan penilaian unjuk kerja mahasiswa.

Penilaian ini dilakukan dengan mengamati kegiatan mahasiswa dalam melakukan eksperimen atau praktek yang ada pada lembar kerja mahasiswa.

Tabel 3. Penilaian Psikomotor

No.	Aspek yang dinilai	Penilaian		
		1	2	3
1.	Menentukan restoran yang akan dijadikan objek observasi			Restoran apapun dapat dijadikan objek observasi
2.	Melakukan konfirmasi awal ke restoran untuk melakukan observasi	Tidak melakukan konfirmasi awal	Melakukan konfirmasi awal lewat telepon, tetapi tidak melalui surat	Melakukan konfirmasi lewat telepon maupun surat
3.	Membuat daftar pertanyaan tentang ruang lingkup observasi	Tidak membuat daftar pertanyaan	Membuat daftar pertanyaan akan tetapi kurang rinci	Membuat daftar pertanyaan dan terinci
4.	Melakukan kegiatan sesuai waktu yang ditentukan	Lewat dari waktu yang ditentukan dan tidak terencana	Lewat dari waktu yang ditentukan	Sesuai waktu yang ditentukan
5.	Membuat laporan jurnal hasil observasi	Tidak membuat laporan/jurnal hasil laporan observasi	Membuat laporan/jurnal hasil observasi	Membuat laporan/jurnal observasi dan penampilan laporan rapi
6.	Ketepatan waktu mengumpulkan laporan	Lewat dari waktu yang ditentukan	Tepat sesuai waktu yang ditentukan	Kurang dari waktu yang ditentukan

C. Penilaian Sikap

Penilaian sikap merupakan ekspresi dari nilai-nilai atau pandangan hidup yang dimiliki oleh mahasiswa. Penilaian objek dapat dibuat dari :

1. Sikap terhadap materi kuliah. Mahasiswa perlu memiliki sikap positif terhadap materi materi kuliah, sehingga akan lebih mudah diberi motivasi dan akan lebih mudah menyerap materi yang diajarkan.
2. Sikap mahasiswa terhadap proses pembelajaran.
3. Sikap berkaitan dengan nilai atau norma yang berhubungan dengan suatu materi pembelajaran. Teknik menentukan sikap dilakukan dengan observasi perilaku mahasiswa. Dosen melakukan observasi terhadap mahasiswa. Hasil observasi dapat dilakukan dengan menggunakan buku khusus tentang kejadian-kejadian berkaitan dengan mahasiswa selama di sekolah.

Tabel 4. Penilaian Sikap

	Nama	Keaktifan	Kerjasama	Kejujuran
1.				
2.				
3.				
4				

Keterangan :

Skala penilaian sikap dibuat dari rentang 1 sd 5

1 = sangat kurang

2 = kurang konsisten

3 = mulai konsisten

4 = konsisten

5 = selalu konsisten

E. Jawaban Tes Formatif

Berikut adalah tabel spesifikasi untuk penskoran pada tes formatif:

Tabel 5. Rubrik penskoran

No.	Kompetensi Dasar	IPK	Materi Pokok	Bentuk Soal	Nomor Soal
1.	3.5 Menerapkan pembuatan lipatan serbet	<ul style="list-style-type: none"> • memahami pengertian lipatan serbet makan • menganalisis jenis-jenis lipatan serbet makan 	Lipatan serbet	Uraian	1,2,3,4,5
2.	4.5 Membuat lipatan serbet	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat dan mempraktikkan berbagai teknik lipatan serbet makan 	Lipatan serbet	Uraian	6,7,8,9,10

1) Lipatan serbet adalah suatu seni atau suatu cara melipat serbet makan menjadi berbagai macam bentuk yang indah dan menarik, sehingga mempercantik hiasan di atas meja makan dan menarik selera makan bagi yang melihatnya.

2) Serbet makan dapat dibuat dari kertas atau kain dengan bermacam-macam warna serta corak yang disesuaikan dengan taplak meja makan. Serbet makan sebaiknya menggunakan bahan dari damas atau bahan yang mudah dilipat. Serbet makan kertas dipergunakan untuk jamuan makan tidak resmi. Ukuran serbet biasa digunakan adalah 45 x 45 cm atau 50 x 50 cm, baik untuk makan siang maupun makan malam. Sedangkan serbet untuk kelengkapan makan pagi atau menyajikan kue-kue disebut serbet jari. Ukuran serbet jari 35 x 35 cm atau 40 x 40 cm.

3) Adapun fungsi dari lipatan serbet (*napkin folding*) antara lain :

a) Menghias meja makan.

Serbet makan dibentuk dengan apik dan cantik dengan lipatan serbet makan. Selanjutnya, serbet makan ditempatkan di atas piring atau dekat peralatan makan lainnya di meja makan, sehingga meja makan tampak indah.

b) Menutupi pangkuan ketika makan.

Saat tamu duduk di kursi, maka *waiter* akan mengambil *napkin* di atas meja dan kemudian membuka serbet makan serta meletakkannya di atas pangkuan tamu untuk menutupi pangkuan tamu dari makanan yang mungkin terjatuh dan mengotori pangkuan tamu.

c) Membersihkan mulut.

Serbet makan juga bisa dipakai oleh tamu untuk membersihkan mulut saat acara makan atau saat selesai makan.

d) Sebagai bahasa isyarat.

Jika tamu meletakkannya di meja dengan dilipat, maka itu artinya tamu hendak pergi sebentar dan segera kembali lagi.

4) Syarat-syarat serbet makan adalah :

- Bahan mudah mengisap air
- Bahan mudah dibersihkan.
- Selalu bersih dan licin
- Tidak boleh dikanji

5) Cara menghasilkan lipatan serbet yang baik

a) Faktor Kebersihan (*Hygiene*)

Lipatan serbet makan dalam *table setting* difungsikan sebagai hiasan atau dekorasi. Namun, fungsi utama serbet makan adalah sebagai alat pembersih mulut dan pelindung baju dari serpihan makan atau tetesan saus yang tak sengaja terjatuh sehingga tidak mengotori baju maupun celana pada saat makan. Oleh karena itu, serbet makan harus nampak

bersih dan tanpa ada bercak noda sedikitpun. Serbet makan sebaiknya dipilih dari jenis kain yang mudah dibersihkan. Jenis warna serbet juga perlu diperhatikan. Untuk memberikan kesan bersih, serbet banyak yang menggunakan warna putih. Meskipun demikian, warna tidak menjadi batasan asalkan sesuai dengan tema tempat atau acara yang berlangsung di meja saji tersebut. Kegiatan melipat serbet makan sebaiknya dilakukan di tempat yang kering dan bersih, agar lipatan serbet yang dihasilkan tidak kotor dan berantakan. Setelah selesai digunakan, serbet makan dicuci dan jangan dibiarkan noda mengeras. Noda yang mengeras akan susah untuk dibersihkan karena akan meninggalkan bekas.

b) Penampilan

Serbet makan menggunakan ukuran sisi yang sama atau berbentuk bujur sangkar yang sempurna. Bentuk bujur sangkar dipilih untuk menghindari kesan yang kurang rapi. Sisi luar dan sisi dalam serbet makan juga harus bisa dibedakan. Cara membedakan sisi luar dan sisi dalam serbet adalah sisi serbet yang memiliki jahitan merupakan bagian dalam dari serbet makan. Sebelum menggunakan serbet makan sebaiknya memilih jenis kain serbet yang bertekstur halus dan kaku supaya mudah untuk dibentuk kemudian menyetrika serbet. Hal ini sangat penting untuk diperhatikan agar lipatan serbet yang dihasilkan rapi dan sesuai dengan standar.

c) Waktu (Time)

Jenis lipatan serbet makan sangat memberikan kesan yang berkelas pada meja saji. Tingkat kecepatan waktu dalam melipat serbet makan juga perlu diperhatikan. Pada saat restoran atau rumah makan dalam keadaan ramai atau padat pengunjung, jenis lipatan serbet sebaiknya dipilih yang memerlukan waktu singkat, supaya waktu kerja lebih efisien.

DAFTAR PUSTAKA

Ardjuno, W. (2008). Pengetahuan Tata Hidang, Bandung: Erlangga.

Marsum WA, H. (2007). Banquet Table Manner & Napkin Folding. Yogyakarta: ANDI YOGYAKARTA.

Sihombing T, Parasian. (1995). Tata Hidang Food and Beverage Service. Medan.

Sutomo, Budi. (2009). The Simple Art of Napkin Folding : 40 Jenis Lipatan Serbet Step By Step plus Table Setting. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.